

Comme on ne s'en lasse toujours pas, le restaurant commence là où se termine l'année : par des bulles. La première soirée fait la part belle aux vins effervescents en cuisine et en accord mets et vins. Pour les autres soirées on retrouvera la mer, l'Espagne, les légumes de nos jardins de contrat locaux et surtout la truffe et le safran début mars. À vos réservations.....